CSE 53010 D

Oven
User Manual

Фурна
Ръководство за употреба

Rerna
Korisnički priručnik

Please read this manual first.

Dear Customer,
We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.
Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the User Manual as well.

The User Manual will help you use the product in a fast and safe way.

- Read the User Manual before installing and operating the product.
- You must strictly observe the safety instructions.
- Keep this User Manual within easy reach for future reference.
- Also read other documents supplied with the product.
  Remember that this User Manual may also be applicable for several other models.
  Differences between models are explicitly identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning for hazardous situations with regard to life and property.

Warning for electric shock.

Warning for risk of fire.

Warning for hot surfaces.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 General information 4

Overview 4
Technical specifications 5
Package contents 6
Injector table 6

2 Important safety instructions 7

General safety 7
Safety for children 7
Safety when working with gas 8
Safety when working with electricity 8
Intended use 9

3 Installation 10

Before installation 10
Installation and connection 11
Gas conversion 12
Compliance with EEE Directive 13
Package information 13
Future Transportation 14
Disposing of the old product 14

4 Preparation 15

Tips for saving energy 15
Initial use 15
First cleaning of the appliance 15
Initial heating 15

5 How to use the hob 17

General information about cooking 17
Using the hobs 17

6 How to operate the oven 19

General information on baking, roasting and grilling 19
How to operate the electric oven 19
Operating modes 20
Cooking times table 21
How to operate the grill 22
Cooking times table for grilling 22

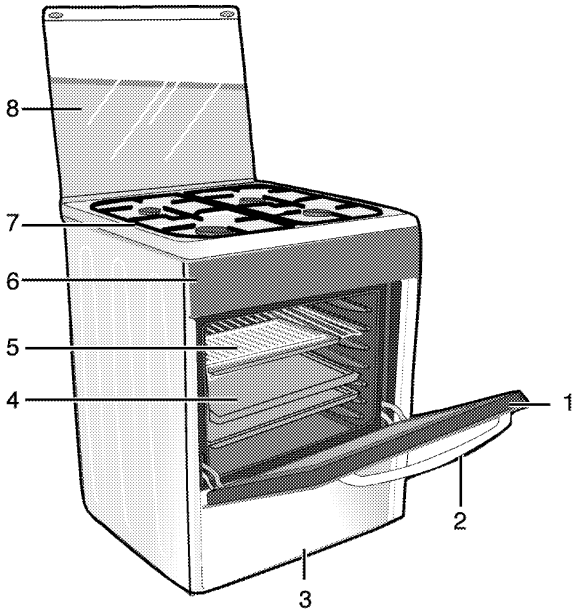
7 Maintenance and care 23

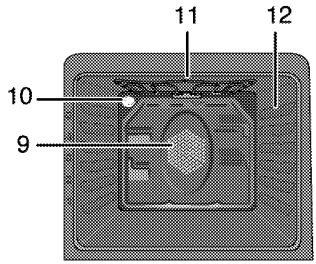
General information 23
Cleaning the hob 23
Cleaning the control panel 23
Cleaning the oven 23
Removing the oven door 24
Removing the door inner glass 24
Replacing the oven lamp 24

8 Troubleshooting 26

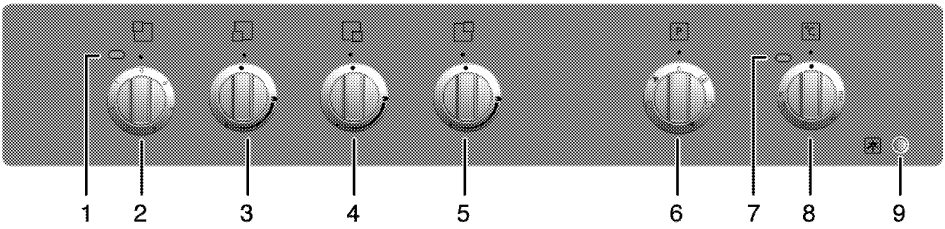
1 General information

Overview





1	Front door	7	Burner plate
2	Handle	8	Top lid
3	Bottom part	9	Fan motor (behind steel plate)
4	Tray	10	Lamp
5	Wire shelf	11	Grill heating element
6	Control panel	12	Shelf positions



1	Warning lamp	6	Function knob
2	Hotplate Rear left	7	Thermostat lamp
3	Rapid burner Front left	8	Thermostat knob
4	Auxiliary burner Front right	9	Ignition button
5	Normal burner Rear right		

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.5 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1.5 mm^2
Cable length	max. 2 m
Category of gas product	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Gas type / pressure	NG 20/20 mbar
Total gas consumption	5.9 kW
Converting the gas type / pressure[§] – optional	LPG 30/28-30 mbar Propane 31/37 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	Hotplate
Dimension	145 mm
Power	1500 W
Front left	Rapid burner
Power	2900 W
Front right	Auxiliary burner
Power	1000 W
Rear right	Normal burner
Power	2000 W
OVEN/GRILL	
Main oven	Fan assisted
Energy efficiency class[#]	A
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	1.6 kW

[#] Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

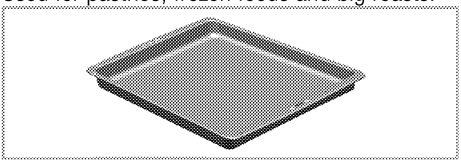
Package contents

Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

User manual

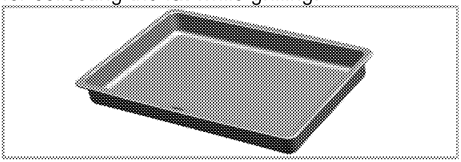
Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



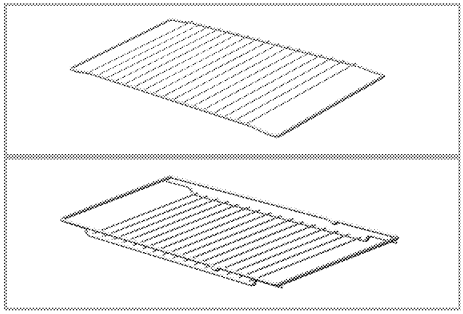
Deep tray

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



Wire Shelf

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



Injector table

Position hob zone Gas type / Gas pressure	2900 W Front left	1000 W Front right	2000 W Rear right
G 20/20 mbar	115	72	103
G 30/28-30 mbar	87	50	72
G 31/ 37 mbar	87	50	72

2 Important safety instructions

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product.
  Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to an earthed outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the earthing installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similary qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting, page 26*.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Do not use the product with front door glass removed or cracked.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Make sure that the product function knobs are switched off after every use.
- Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down.
  Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or seperate remote control.

Safety for children

- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use. Children should be kept away until the product has cooled down.
- "CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away."
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- "Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible."
- "This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation;" See *Before installation, page 10*
- "CAUTION: The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present."
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

What to do when you smell gas

DANGER
Risk of explosion and poisoning!
Put out all naked flames and do not smoke, strike matches or do anything that could cause ignition.
Do not operate any electric switches (e.g. light switch, TV, computer, cooker or door bell).
Do not use a telephone or mobile phone.

1. Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
2. Open doors and windows.
3. Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
4. Warn the neighbours.
5. Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
   5.1 If you have door or gates that are secured by an electric lock, or entry phone, please open these manually.
6. Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Safety when working with electricity

Defective electric equipment is one of the major causes of house fires.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.

- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Intended use

This product is designed for domestic use.
Commercial use will void the guarantee.
"CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating."
This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

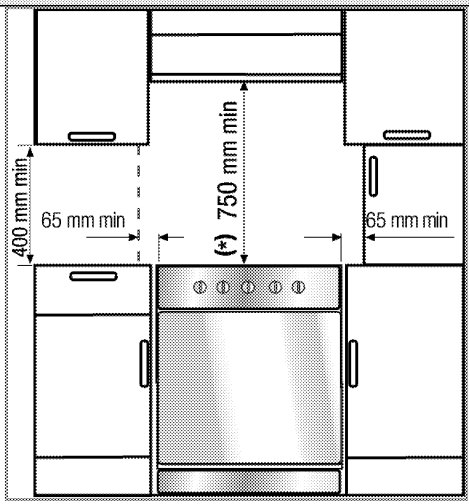
Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

DANGER
The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

DANGER
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring. The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Room ventilation

All rooms require an openable window, or equvalent, and some rooms will require a permanent vent as well.
The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room.
Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window

or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.
The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m^3.
Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 to 10 m^3	min. 50 cm^2
greater than 10 m^3, den	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm^2

Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

Material damage!
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

DANGER
Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!
The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

DANGER
Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.
Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

DANGER
Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Plug the power cable into the socket.

Gas connection

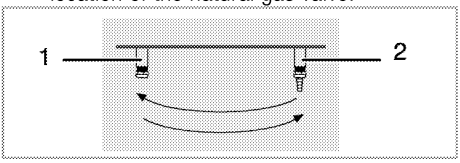
DANGER
Risk of explosion or poisoning by unprofessional installation.
The appliance may be connected to the gas distribution system only by an authorized qualified person who is Gas Safe registered.

DANGER
Risk of explosion!
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).

Your appliance is adjusted for Natural gas.

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- If necessary, interchange the sharp hose tip and the blind plug at the rear of your oven by selecting a suitable place on basis of the location of the natural gas valve.



1 Blind plug
2 Hose tip

- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.

DANGER
Risk of explosion by damage of the safety tube!
The safety tube must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.

- Push the product towards the kitchen wall.
- Adjusting the feet of oven
  Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.
  For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Check electrical functions.
2. Open gas supply.
3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
4. Ignite burners and check appearance of the flame.

The flames should be blue and burn smoothly. If the flames appear yellowish, check secure position of the burner cap or clean the burner. Switch off gas and let burner cool before touching it.

Gas conversion

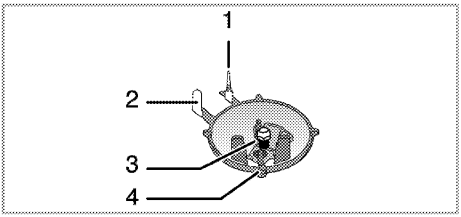
DANGER
Risk of explosion!
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

Exchange of injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.

New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 6* can be referred to.



1 Flame failure device (model dependant)
2 Spark plug
3 Injector
4 Burner

Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent if it is necessary to change the taps.

Reduced gas flow rate setting for hob taps

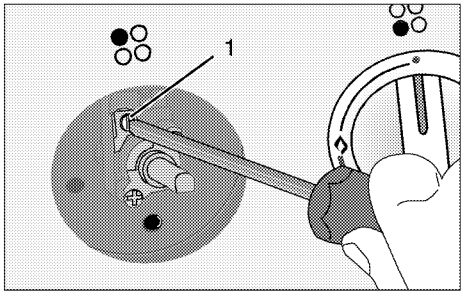
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise**once.

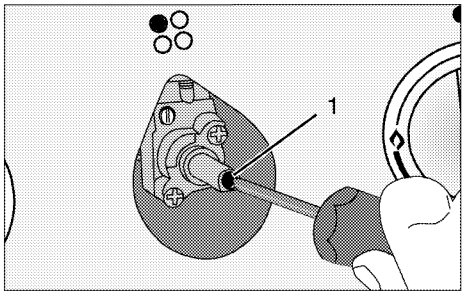
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

Compliance with EEE Directive

This product does not contain harmful and forbidden materials described in the "Directive on the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment" (EEE) issued by the T.R. Ministry of Environment and Forest.
Complies with the EEE Directive.

Package information

Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children.
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations.
Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to

the packaging material collection points designated by the local authorities.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.
Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

Disposing of the old product

Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.
This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.
Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.
Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
  Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the hotplates. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the hotplates and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the hotplate and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the hotplate 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use

First cleaning of the appliance

The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.

WARNING
Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 19.*
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 19*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 22.*
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 22*

Hot plate

1. Any production residues or conservation layers must be burnt before the first use. Operate the hotplate at middle temperature level for 8

minutes without any vessel on it. No pots or containers should be placed onto the hotplate during this procedure.

Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

5 How to use the hob

General information about cooking

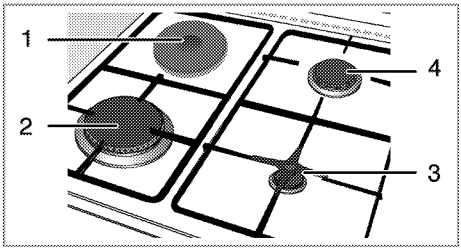
DANGER
Risk of fire by overheated oil!
When you heat oil, do not leave it unattended.
Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
  Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
  Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

Using the hobs



1 Hotplate 14-16 cm
2 Rapid burner 22-24 cm
3 Auxiliary burner 12-18 cm
4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking symbol. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

Igniting the gas burners

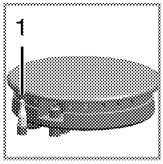
Gas burners are ignited with ignition buttons.

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
3. Press and release the ignition button. Repeat the procedure until the released gas is ignited.
4. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.

DANGER
Risk of deflagration incase of unburned gas!
Do not press the knob for longer than 15 seconds if there was no ignition.
Wait for one minute and then repeat the ignition process.

Using hotplates

Hob knobs can be turned in both directions in a way that will provide temperature control in steps.

If the hob is equipped with hotplates featuring Booster function, relevant hotplate will be marked with a red dot.

Overheating protection

1000 Hotplates that have a power above 1000 W are equipped with an overheating protection. Overheating protection decreases the power of the hotplate in following cases:

- There is no vessel or saucepan on the hotplate.
- There is an empty vessel or saucepan on the hotplate.
- The bottom of the vessel or saucepan is not flat.

Turning on the hotplates

Use hotplate knobs to operate the hotplates. Move the hotplate knobs to the relevant level in order to obtain the desired cooking level.

Cooking level	1	2 — 3	4 — 6
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

Turning off the hotplates

Turn the hotplate knob to OFF (upper) position.

General information on baking, roasting and grilling

WARNING
Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

DANGER
Risk of scalding by hot steam!
Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone molds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mold in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and big-piece meats with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It lasts about 15 to 30 minutes longer to roast the meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of the meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

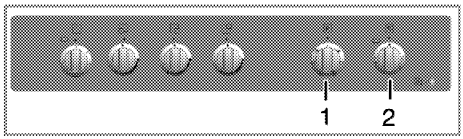
When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.

Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!
Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

How to operate the electric oven

Select temperature and operating mode



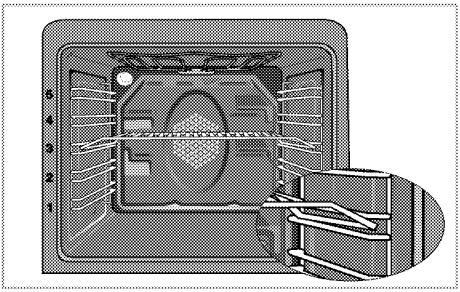
1 Function knob
2 Thermostat knob

1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
2. Set the Function knob to the desired operating mode.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.



Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Top and bottom heating

Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heating

Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

Fan supported bottom/top heating

Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Full grill

Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill+Fan

Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the desired temperature.
- Turn the food after half of the grilling time.

Booster

This function is used to heat the oven rapidly; it is not suitable for cooking food.

- Select the desired temperature after selecting this function. Temperature light turns on and oven is heated.
- Light turns off after the heating process is completed. Now select the desired function to cook your food.

Cooking times table

The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

Baking and roasting

Level 1 is the **bottom** level in the oven.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		3	175	30 ... 45
**Cakes in mould	One level		3	175	30 ... 50
**Cakes in cooking paper	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
**Sponge cake	One level		3	180 ... 200	10 ... 20
**Cookies	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
**Dough pastry	One level		3	200	20 ... 30
**Rich pastry	One level		3	190	25 ... 35
**Leaven	One level		3	190	20 ... 40
**Lasagna	One level		2	180	25 ... 45
**Pizza	One level		2	200	15 ... 25
Beef steak (whole) / Roast	One level		2	25 min. 220, then 180 ... 190	80 ... 100
Leg of Lamb (casserole)	One level		2	25 min. 220, then 180 ... 190	60 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level		2	25 min. 250/max, then 190	60 ... 100
Fish	One level		3	200	20 ... 30

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10 and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill

Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

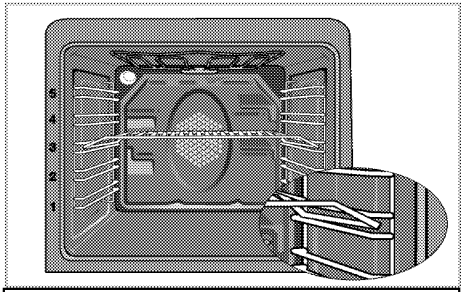
» Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.

Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



Do not use the upper level for grilling.

Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!
Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. #
Veal chops	4...5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.

depending on thickness

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

DANGER
Risk of electric shock!
Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.

DANGER
Hot surfaces may cause burns!
Allow the appliance to cool down before you clean it.

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

Do not use steam cleaners for cleaning.

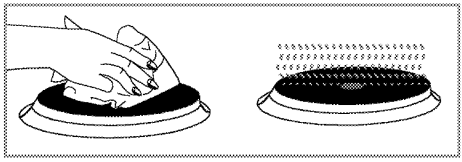
Cleaning the hob

Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.
3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

Electric hobs

1. Turn off the hotplates and wait until they cool down.
2. If necessary, clean the plates with a cleaning agent (you can obtain cleaners/softeners from specialty stores).
3. Warm only for a few minutes after cleaning in order to have their top section dried.
4. Apply a thin layer of machine oil onto the top surface of the hob regularly in order to protect it.



Cleaning the control panel

Clean the control panel and control knobs with a damp cloth and wipe them dry.

Damage of the control panel!
Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

Cleaning the oven

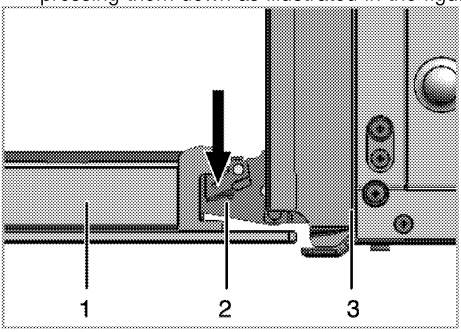
Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

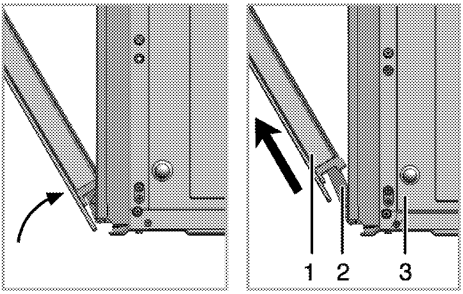
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



1 Front door
2 Hinge
3 Oven



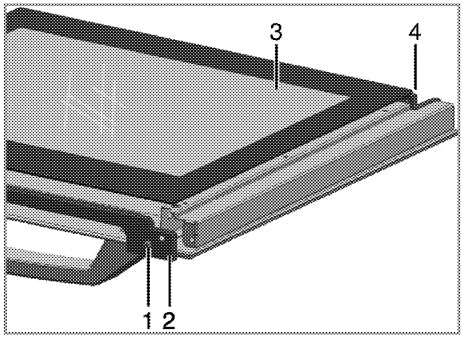
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open the oven door.



1 Screw
2 Plastic profile
3 Inner glass pane
4 Plastic slot

2. Take out the screw(1) with a screwdriver
3. Take out the profile (2) than hold up to inner glass (3).
4. Then group the door again, put the glass pane (3) to the plastic slots (4) and group the profile.

Replacing the oven lamp

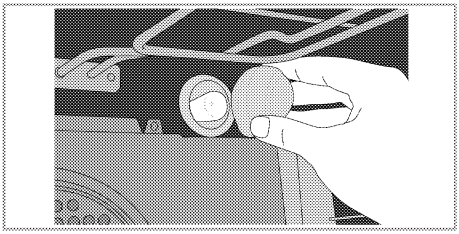
DANGER
Hot surfaces may cause burns!
Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 5* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.

Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.	
It is normal that steam escapes during operation. This is not a fault.	
Water drops occur during cooking	
The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. This is not a fault.	
Product does not operate.	
The mains fuse is defective or has tripped.	Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
Product is not plugged into the (grounded) socket.	Check the plug connection.
Oven light does not work.	
Oven lamp is defective.	Replace oven lamp.
Power is cut.	Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.
Oven does not heat.	
Function and/or Temperature are not set.	Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.
Power is cut.	Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.
There is no gas.	
Main gas valve is closed.	Open gas valve.
Gas pipe is bent.	Install gas pipe properly.
There is no ignition spark.	
No current.	Check fuses in the fuse box.
Burners are not burning properly or at all.	
Burners are dirty.	Clean burner components.
Burners are wet.	Dry the burner components.
Burner cap is not mounted safely.	Mount the burner cap properly.
Gas valve is closed.	Open gas valve.
Gas cylinder is empty (when using LPG).	Replace gas cylinder.

Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Моля, първо прочетете това упътване.

Уважаеми купувачо,
Бихме желали нашият продукт, произведен по модерни технологии при стриктен контрол на качеството, да ви осигури перфектна работа.
Затова ви съветваме внимателно да прочетете това ръководство за употреба преди да използвате продукта, като го апазите и за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба.

Ръководството за употреба ще ви помогне да използвате продукта по бърз и безопасен начин.

- Прочетете ръководството за употреба преди да монтирате и стартирате продукта.
- Трябва стриктно да спазвате указанията за безопасност.
- Дръжте ръководството за употреба на леснодостъпно място за справки в бъдеще.
- Прочетете и другите документи, доставени с продукта.
  Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда.
  Разликите между моделите са изрично уточнени в ръководството.

Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:

Важна информация или полезни съвети за употреба.

Предупреждение за риск за живота или имуществото.

Предупреждение за токов удар.

Предупреждение за риск от пожар.

Предупреждение за гореща повърхност.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Основна информация 4

Общ преглед ... 4
Технически спецификации ... 5
Принадлежности ... 6
Инжекторна плоча ... 6

2 Важни указания за безопасност 7

Обща безопасност ... 7
Безопасност за децата ... 8
Безопасност при работа с газ ... 8
Безопасност при работа с електричество ... 9
Предвидена употреба ... 9

3 Монтаж 10

Преди монтажа ... 10
Инсталация и свързване ... 11
Газова конверсия ... 13
Изхвърляне ... 14
Изхвърляне на опаковъчните материали ... 14
Бъдещо транспортиране ... 14
Изхвърляне на остарелия продукт ... 14

4 Подготовка 15

Съвети за спестяване на енергия ... 15
Първо ползване ... 15
Първоначално почистване на уреда ... 15
Първоначално загряване ... 15

5 Как да работите с котлона 17

Обща информация за готвенето ... 17
Използване на котлоните ... 17

6 Как да работите с фурната 19

Основна информация за готвене, печене и грила ... 19
Как да работите с електрическата фурна ... 20
Режими на работа ... 20
Таблица с времето за готвене ... 21
Как да работите с грила ... 22
Готварска плоча за печене ... 23

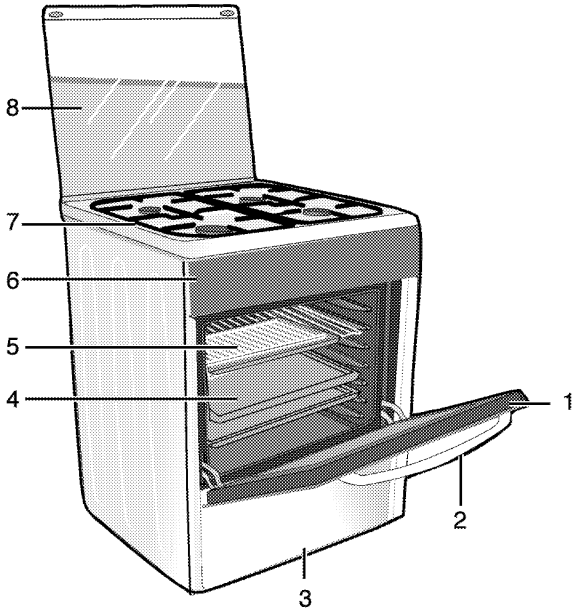
7 Поддържане и грижа 24

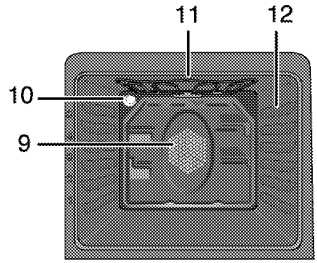
Обща информация ... 24
Почистване на котлона ... 24
Почистване на контролния панел ... 25
Почистване на фурната ... 25
Сваляне на вратата на фурната ... 25
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата ... 25
Подмяна на лампата във фурната ... 26

8 Отстраняване на повреди 27

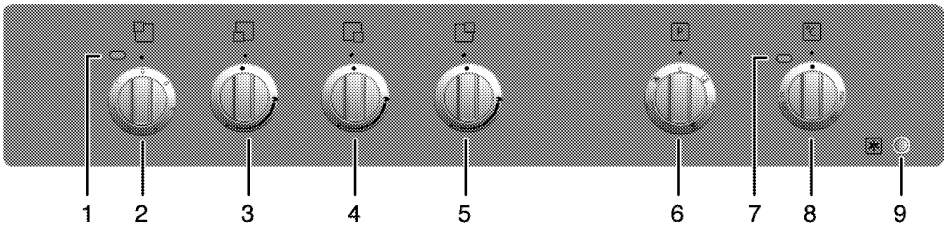
1 Основна информация

Общ преглед





1 Предна врата
2 Дръжка
3 Долна част
4 Тава
5 Метална скара
6 Контролен панел
7 Плоча на котлон
8 Горен капак
9 Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча)
10 Лампа
11 Нагревател на грила
12 Положения на скарата



1 Предупредителна лампа
2 Електрически котлон Заден ляв
3 Бързонагряващ котлон Преден ляв
4 Помощен котлон Преден десен
5 Обикновен котлон Заден десен
6 Селектор за функциите
7 Лампа на термостата
8 Селектор за термостата
9 Възпламеняващ бутон

Технически спецификации

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ	
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 мм/500 мм/600 мм
Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	3.5 kW
Бушон	мин. 16 A
Кабел тип/сечение	H05VV-FG 3 x 1.5 мм^2
Дължина на кабела	макс. 2 м
Категория газов продукт	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Вид газ/налягане	NG 20/20 мбара
Обща газова консумация	5.9 kW
Конвертиране на вид газ/налягане[§] – допълнително	LPG 30/28-30 мбара Пропан 31/37 мбара
ПЛОТ	
Горелки	
Заден ляв	**Електрически котлон**
Размер	145 мм
Мощност	1500 W
Преден ляв	**Бързонагряващ котлон**
Мощност	2900 W
Преден десен	**Помощен котлон**
Мощност	1000 W
Заден десен	**Обикновен котлон**
Мощност	2000 W
ФУРНА/ГРИЛ	
Основна фурна	**С помощта на вентилатор**
Клас на енергийна ефективност[#]	A
Вътрешна лампа	15–25 W
Енергийна консумация на грила	1.6 kW

[#] Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 50304. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива).

Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.

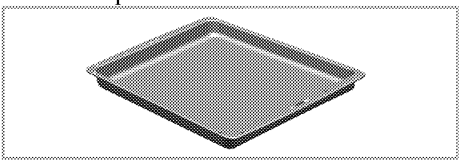
Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.

Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

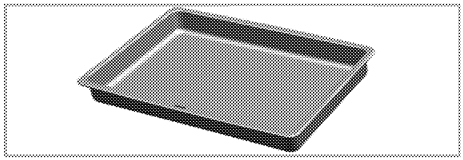
Принадлежности

Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

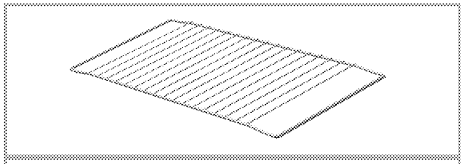
Тава на фурната
Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.

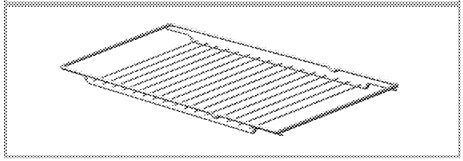


Дълбока тава
Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.



Телен рафт
Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.





Инжекторна плоча

Позиция на котлонната зона	**2900 W**	**1000 W**	**2000 W**
Вид газ/ Газово налягане	**Преден ляв**	**Преден десен**	**Заден десен**
G 20/20 мбара	115	72	103
G 30/28-30 мбара	87	50	72
G 31/ 37 мбара	87	50	72

2 Важни указания за безопасност

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. При неспазване на тези указания всякаква гаранция става невалидна.

Обща безопасност

- Този продукт не е предвиден за използване от лица с физически, сензорни или умствени разстройства или не необучени и неопитни лица (включително деца), освен ако те не са наглеждани от лице, отговорно за тяхната безопасност или което ги е инструктирало за съответната употреба на продукта.
  Децата трябва да се наглеждат за да се избегне играенето им с продукта.
- Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- Не извършвайте никакви ремонти или преобразувания по продукта. Все пак може да направите някои малки поправки, които не са свързани с ремонт или модификации по продукта. Виж *Отстраняване на повреди, стр. 27*.
- Никога не мийте продукта с вода! Съществува риск от токов удар!
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опиняващи вещества.
- При монтаж, поддръжка, почистване и ремонт, продуктът трябва да бъде изключен от контакта.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не загрявайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Наляганието, което ще възникне в буркана, може да доведе до пукане.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като той се нагрява по време на употреба.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне и изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрява. Проверете дали газовото/електрическото

свързване не е в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.
- Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.
- След употреба винаги проверявайте дали уредът е изключен.
- Не пускайте капака преди котлоните и горелките да са се охладили. ПОдсушете горния капак преди да го отворите за да избегнете изтичане на вода в задната част и вътрешността на фурната.

Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.

Безопасност за децата

- Електрическите и газови уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Достъпните части на уреда са горещи по време на готвене и докато уреда не изстине децата трябва да се държат надалече.
- "**ВНИМАНИЕ** Външните части може да са нагорещени ако грилът работи. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда."
- Не съхранявайте върху уреда никакви предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, **не** оставяйте никакви тежки предмети върху нея и **не** позволявайте децата да сядат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите й да се повредят.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.

Безопасност при работа с газ

- Всяка манипулация по газовите съоръжения и системи може да се извършва само от квалифицирани лица.
- "Преди монтирането се уверете, че са спазени изискванията на местното разпределение (тип газ и налягане на газта), както и че настройките на уреда са съвместими."
- "Уредът не е свързан към устройство за евакуация на горивните продукти. То се монтира и свързва в съответствие с действащите инсталационни наредби. Особено внимание трябва да се обърне на съответните изисквания към вентилацията"; Виж *Преди монтажа, стр. 10*
- "ВНИМАНИЕ:"Употребата на газови готварски уреди води до нагряване, влага и възпламеними продукти" в стаята, в която са монтирани. Кухнята ви трябва да е с добра вентилация: особено по време на употреба на уреда": отворете естествените вентилационни отвори или монтирайте механично вентилационно устройство (абсорбатор). Продължителната интензивна работа на уреда може да доведе до необходимостта от допълнителна вентилация, затова увеличете степентта на механичното вентилационно устройство, ако има такова."
- Газовите уреди и системи трябва редовно да бъдат проверявани дали функционират правилно. Регулаторът, маркучът и скбата трябва да бъдат проверявани редовно и подменяни в

сроковете, препоръчани от производителя или когато е необходимо.
- Редовно почиствайте газовите горелки. Пламъкът трябва да е син и да гори равномерно.
- При газовите уреди е необходимо добро изгаряне. В случай на непълно изгаряне, въглеродният окис (CO) може да се разнесе. Въглеродният окис е силно токсичен газ без цвят и миризма, който има смъртоносен ефект дори и в много малки количества.
- Изискайте от вашия доставчик на газ необходимите мерки на безопасност и спешни телефонни номера в случай на обгазяване.

Какво да правите в случай, че подушвате газ

ОПАСНОСТ
Риск от експлозия и отравяне!
Не палете открит огън и не пушете.
Не включвайте електрически превключватели (напр. превключвател за осветление или звънец).
Не използвайте мобилен или стационарен телефон.

1. Затворете всички вентили на газовите уреди и газомерите.
2. Отворете вратите и прозорците.
3. Проверете дали всички тръби и връзки за здраво стегнати. Ако все още подушвате газ напуснете дома си.
4. Предупредете съседите.
5. Обадете се на пожарната. Използвайте телефон извън дома.
6. Не въвеждайте стойността повторно преди да получите потвърждение, че може да го направите.

Безопасност при работа с електричество

Неизправното електрическо оборудване е една от главните причини за пожар в домовете.
- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бушона вкъщи.
- Проверете напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

Предвидена употреба

Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
"ВНИМАНИЕ: Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята."
Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.

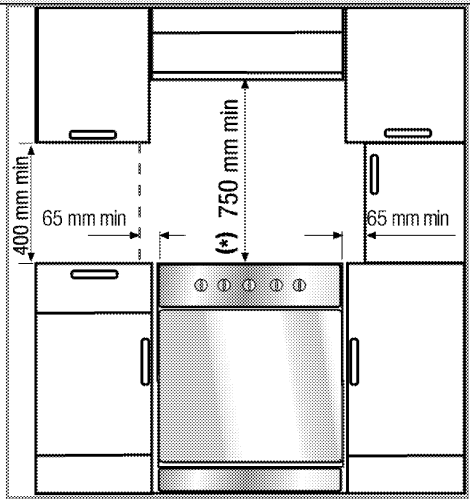
Подготовката на мястото и свързването на електричеството и газта за продукта са отговорност на клиента.

ОПАСНОСТ
Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.

ОПАСНОСТ
Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте. Повредените продукти водят до риск за безопасността.

Преди монтажа

С цел обезопасяване на жизненоважните въздушни отвори отдолу на уреда, препоръчваме уредът да се монтира върху здрава основа, а крачетата да не потъват в килим или друг вид меко покритие на пода.
Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.



- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагряващата плоча оставете разстояние от 65мм отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- (*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране (мин 650 мм).
- Уредът отговаря на устройство от клас 1, т.е. може да се постави със задната и **една** от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или оборудване от **другата** страна трябва да е със същия или с по-малък размер.
- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).

Стайна вентилация

Всички стаи трябва да разполагат с прозорец, който да може да се отваря, а някои стаи изискват и постоянен въздушен изход.
Въздуха за горене се взима от въздуха в стаята и изгорелите газове се отделят директно във стаята.
Добрата вентилация на стаята е основна за безопасната работа на уреда ви. Ако няма наличен прозорец или врата за проветрение, трябва да се инсталира допълнителна вентилация.
Уредът може да се разположи в кухня, кухня/трапезария или в ежедневна, но не и в стая с вана или душ. Печката не бива да се монтира в ежедневна с размери под 20м^3.
Не монтирайте уреда в стая под нивото на земята, освен ако не е отворена към нивото на земята поне от една страна.

Размер на стаята	Отваряне на вентилация
по-малка от 5 м^3	мин. 100 см^2
5 м^3 до 10 м^3	мин. 50 см^2
по-голяма от 10 м^3	не се изисква
В избата или мазето	мин. 65 см^2

Инсталация и свързване

Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.

Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда може ще повиши енергийната консумация на охлаждащите уреди.

- Уредът трябва да бъде пренесен от най-малко двама души.
- Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.

Материални повреди!
Дръжката и/или вратата не бива да се използват за повдигане или местене на уреда.

Свързване към електричеството

Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.

ОПАСНОСТ
Непрофесионалната инсталация може да доведе до риск от токов удар, късо съединение или пожар!
Уредът трябва да се свърже със захранването само от оторизиран квалифициран техник и има гаранция само при правилен монтаж.

ОПАСНОСТ
Повредата на захранващия кабел крие риск от токов удар, късо съединение или пожар!
Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда.
Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от квалифициран електротехник.

Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда.
Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".

Захранващият кабел трябва да е леснодостъпен след монтажа (не го прекарвайте над котлона).

ОПАСНОСТ
Риск от токов удар!
Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.

Включете захранващият кабел в контакта.

Свързване на газта

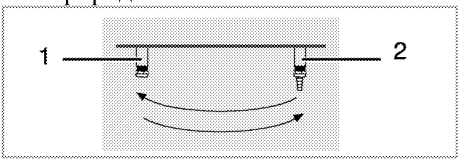
ОПАСНОСТ
Непрофесионалният монтаж крие опасност от експлозия и отравяне.
Уредът трябва ад се свърже към газоразпределителната система само от оторизирано и квалифицирано лице.

ОПАСНОСТ
Риск от експлозия!
Преди да започнете каквато и да е работа по газовата инсталация, прекъснете газоподаването.

- Условията и стойностите за регулиране на газта са посочени върху табелките с данни (или йонните табелки).

Настройка на готварската печка за природен газ.

- Инсталацията с природния газ трябва да бъде приготвена преди монтажа на продукта.
- Ако е необходимо сменете отсечения накрайник на маркуча в задната част на фурната с дюбел като изберете подходящо място върху основата, където се намира клапата за природния газ.



1 Дюбел
2 Накрайник на маркуча

- В изхода на инсталацията за естествен газ на уреда ви трябва да има гофрирана тръба и края на тръбата трябва да се затваря с запушалка. По време на свързването представителният сервиз ще махне дюбела и ще свърже уреда с помощта на устройство с права връзка (прикачване).
- Уверете се, че клапата на естествения газ е лесно достъпна.
- Ако в последствие трябва да използвате уреда с различен вид газ, трябва да се свържете с оторизиран сервиз за съответната процедура по свързване.

ОПАСНОСТ
Повреда по обезопасителната тръба крие опасност от експлозия!
Обезопасителната тръба не бива да се защипва, изкривява или притиска към контакта чрез горещите части на уреда.

- Бутнете уреда към кухненската стена.
- **Регулиране на крачетата на фурната**
  Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове. Тези рискови ситуации може да се избегбнат с правилно нивелиране и балансиране на уреда.
  С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите наляво или надясно и ги подравните с работния плот.

Финална проверка

1. Проверете електрическите функции.
2. Включете газовото захранване.
3. Проверете дали газовата инсталация е сигурно монтирана и стегната.
4. Запалете горелките и проверете вида на пламъка.

Пламъците трябва да са сини и да горят равномерно. Ако пламъците са жълтеникави, проверете дали капачката на горелката е правилно поставена или почистете горелката.

Газова конверсия

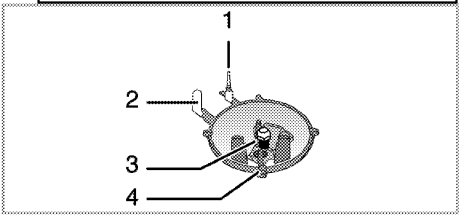
ОПАСНОСТ
Риск от експлозия!
Преди да започнете каквато и да е работа по газовата инсталация, прекъснете газоподаването.

За да промените газовия тип на уреда си, сменете всички инжектори и настройте на ниска позиция пламъка на всички клапи.

Сменете инжекторите на горелките

1. Махнете капачките на горелките и тялото на горелката.
2. Отвийте инжекторите като ги завъртите обратно на часовниковата стрелка.
3. Поставете нови инжектори.
4. Проверете дали всички връзки за сигурно поставени и стегнати.

Позицията на новите инжектори е обозначена върху опаковката или може да направите справка с *Инжекторна плоча, стр. 6* таблицата на инжекторите.



1 Устройство срещу повреда в пламъка (в зависимост от модела)
2 Запушалка на искрата
3 Инжектор
4 Горелка

Не премахвайте капачките на газовите горелки, освен ако няма нещо необичайно. Ако е необходима смяна на капачките, се свържете с оторизиран сервиз.

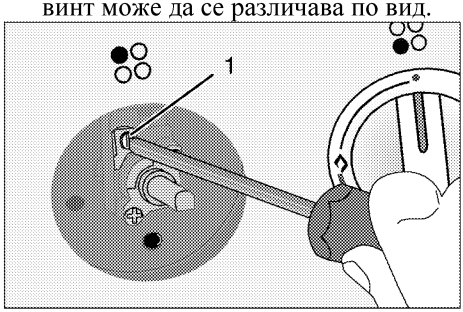
Намалена настройка на газоподаването към капачките на котлона

1. Запалете горелката, която трябва да се настрои и завъртете копчето на ниска позиция.
2. Свалете капачката от кранчето за газта.
3. Използвайте подходяща по размер отверка за да регулирате винта за честотата на наляганeто.

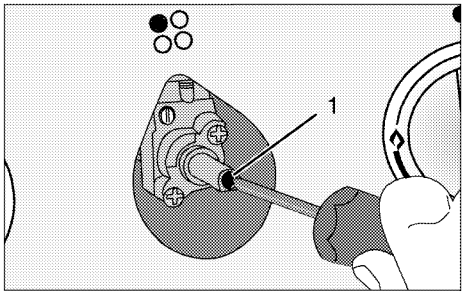
За LPG (Бутан - Пропан) завъртете винта по посока на часовниковата стрелка. За природен газ винтът трябва да се завърти еднократно **обратно на часовниковата стрелкае**.

» Нормалната дължина на директния пламък в намалена позиция трябва да е 6-7мм.

4. Ако пламъкът е по-висок от желаното, завъртете винта по посока на часовниковата стрелка. Ако е по-малък, завъртете обратно на часовниковата стрелка.
5. За последния контрол, включете горелката и на слаб и на висок пламък и проверете дали пламъка е включен или изключен.
6. В зависимост от типа газов накрайник използван в уреда ви, регулиращия винт може да се различава по вид.



1 Винт за регулиране честотата на наляганeто



1 Винт за регулиране честотата на налягане

Ако е сменен вида газ на уреда, тогава и табелата, която показва вида газ,използвана от уреда трябва да се смени.

Изхвърляне

Изхвърляне на опаковъчните материали

Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца.

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и гго пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Обезопасете капачките и поставките за съдове с самозалепваща се лента.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.

Не поставяйте други предмети върху електроуреда. Уредът трябва да се транспортира в изправено положение.

Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

Изхвърляне на остарелия продукт

Изхвърлете остарелия продукт по екосъобразен начин.

Този продукт носи селективен символ за сортиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване (OEEO). Това означава, че този продукт трябва да бъде обработен в съответствие с Европейската директива 2002/96/EO, за да бъде рециклиран и разглобен и да се сведе до минимум влиянието му върху околната среда. За допълнителна информация, се свържете с местните или регионални власти.

Обърнете се към местния търговец или голям център за събиране на отпадъци във вашия район за да разберете как да изхвърлите уреда.

Преди да изхвърлите уреда, отрежете захранващия кабел и направете заключалката (ако има такава) неизползваема за да избегнете излагането на деца на опасност.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно приготвяйте едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Приготвяйте повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капаци. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджера за яденето, което ще приготвяте. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.
- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлона.
- Поддържайте котлоните и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от мръсотия намаляват проводимостта между котлона и дъното на тенджерата.
- При по продължително готвене, изключете котлона 5-10 минути преди края на времето за готвене. Може да спестите до 20% електроенергия при позлване на остатъчната топлина.

Първо ползване

Първоначално почистване на уреда

Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.
Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

Първоначално загряване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Не пипайте горещите повърхности на уреда. Дръжте децата далеч от уреда и използвайте предпазващи ръкавици.

Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 20*
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 20*

Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила, стр. 22*
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 22*

Котлон

1. Всички остатъци или предпазни слоеве трябва да се изгорят преди първата употреба. Пуснете котлона на средна температура за 8 минути без никакви съдове отгоре. През време на тази процедура върху котлона не бива да се поставят никакви тенджери или други съдове.

По време на първото загряване може да се появи миризма и дим. Осигурете добро проветрение.

5 Как да работите с котлона

Обща информация за готвенето

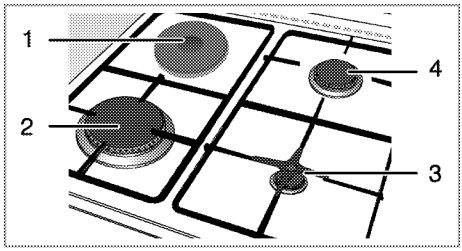
ОПАСНОСТ
Прегряното олио може да предизвика пожар!
Когато загрявате олио, не го оставяйте без наблюдение.
Никога не опитвайте да потушите пожара с вода! Ако се случи мазнина да се възпламени, веднага покрийте тенджерата или тигана с капак. Изключете котлона, ако е безопасно и се обадете в пожарната.

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загрявате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена.
  Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене.
  Не поставяйте капаците на тенджерите и тиганите в зоните за готвене.
  Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

Готвене на газ

- Размерът на съда и на пламъка трябва да са съразмерни. Регулирайте пламъка така, че да не надвишава дъното на съда и центрирайте съда добре върху поставките за тенджери.

Използване на котлоните



1 Електрически котлон 14-16 см
2 Бързонагряващ котлон 22-24 см
3 Помощен котлон 12-18 см
4 Обикновен котлон 18-20 см е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.

Символът с голям пламък обозначава най-високата степен на готвене, а символът с малък пламък обозначава най-ниската степен. В най-горната (изключена) позиция, горелките не се снабдяват с газ.

Запалване на газовите горелки

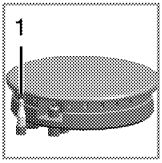
Газовите горелки се запалват с копчетата за запалване.

1. Дръжте копчето на горелката натиснато.
2. Завъртете обратно на часовниковата стрелка към символа с голям пламък.
3. Натиснете и отпуснете копчето за запалване. Повторете процедурата докато газта се възпламени.
4. Настройте желаната степен за готвене.

Изключване на газовите горелки

Завъртете копчето на зоната за поддържане на яденето топло нагоре към позиция изключено.

Защитна система за изключване на газоподаването (при модели с термален елемент)



1. Система за защита на газоподаването

Като предпазна мярка срещу изтичане на газ поради преливане на течност върху котлоните, защитният механизъм се изключва и спира газоподаването.

- Бутнете копчето навътре и го завъртете обратно на часовниковата стрелка за да запалите котлона.
- След като газта се запали, задръжте копчето натиснато 3-5 секунди за да активирате защитната система.
- Ако газта не се запали след като натиснете и задържите копчето, повторете процедурата като задържите копчето натиснато 15 секунди.

ОПАСНОСТ

Съществува риск от спонтанен пламък в случай на необгоряла газ!

Не дръжте натиснато копчето за повече от 15 секунди, ако няма запалване.

Изчакайте една минута и след това отново повторете процеса на запалване.

Използване на котлоните

Копчетата на котлоните може да се въртят в двете посоки осигурявайки температурен контол на степени.

Ако котлонът е оборудван с функция бързо загряване, съответния котлон ще бъде маркиран с червена точка.

Защита от прегряване

1000 Котлоните с мощност над 1000 W са оборудвани с защита от прегряване. Защитата от прегряване понижава мощността на котлона в следните случаи:

- Върху котлона няма поставена тенджера или друг съд.
- Върху котлона е поставена празна тенджера или друг съд.
- Дъното на съда или тенджерата не е плоско.

Включване на котлоните

Използвайте копчетата на котлоните за да ги пуснете. Завъртете копчето на котлоните на съответното ниво за да включите желаното ниво за готвене.

Ниво на готвене	**1**	**2 — 3**	**4 — 6**
	загряване	задушаване, готвене	готвене, пържене

Изключване на котлоните

Завъртете копчето на котлона на най-горната позиция (изключено).

6 Как да работите с фурната

Основна информация за готвене, печене и грила

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Не пипайте горещите повърхности на уреда. Дръжте децата далеч от уреда и използвайте предпазващи ръкавици.

ОПАСНОСТ
Риск от изгаряне с гореща пара!
Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара.

Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепващо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

Съвети за изпичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го приготвите. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

Съвети за запичане

Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

- Разпределете парчетата, които ще печете върху телениия грил или в тавата за печене с телениия грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете телениия грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху телениия грил, плъзнете тавата на долния рафт за да събира мазнината. За по-лесно почистване добавете вода в тавата за мазнината.

Има опасност от пожар при храни, които не са подходящи за печене!
За печене използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.
Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Как да работите с електрическата фурна

Избор на температура и режим на работа

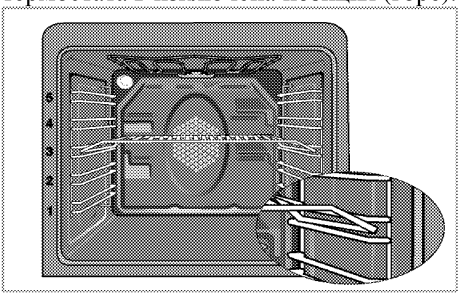
1 Селектор за функциите
2 Селектор за термостата

1. Настройте копчето за температурата на желаната температура.
2. Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.

» Фурната се загрява до настроената температура и я поддържа. През време на нагряването, лампата на температурата остава включена.

Изключване на електрическата фурна

Завъртете копчетата за функциите и термостата в изключена позиция (горе).



Позиции на решетката (за модели с телена скара)

Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата.

Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил.

Режими на работа

Показаният тук ред на оперативните режими може да се различава от подредбата върху вашия уред.

Горен и долен нагревател

Горният и долен нагревател работят. Яденето се загрява едновременно отгоре и отдолу. Например е родходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.

Долно нагряване

Работи само долното нагряване. Подходящо е за пица и за постепенно запичане на ястието отдолу.

Долно/горно нагряване с вентилатор

Горното и долното нагряване плюс вентилатора (на задната стена) работят. Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. Печете само една тава.

Цял грил

Големият грил на тавана на фурната работи. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Грил+вентилатор

Ефектът от печенето на грил не е толкова осезаем като при пълния грил.

- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте желаната температура.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Предварително загряване

Тази функция се използва за по-бързо загряване на фурната; тя не е подходяща за печене на ястия.

- Изберете желаната температура след избиране на тази функция. Лампичката на температурата светва, а фурната се загрява.
- Лампичката изгасва след като процесът по загряване приключи. Сега изберете желаната функция за да приготвите ястието.

Таблица с времето за готвене

Посочените стойности са измерени във лаборатория. Вашите стойности може да се различават от посочените.

Печене и запичане

Ниво 1 е **долното** ниво на фурната.

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температур (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
**Кексове в тава	Едно ниво		3	175	30 ... 45
**Кексове във форма	Едно ниво		3	175	30 ... 50
**Кексове в готварска хартия	Едно ниво		3	160 ... 170	20 ... 30
**Пандишпан	Едно ниво		3	180 ... 200	10 ... 20
**Кифлички	Едно ниво		3	160 ... 170	20 ... 30
**Баница от тесто	Едно ниво		3	200	20 ... 30
**Мазна баница	Едно ниво		3	190	25 ... 35
**Мая	Едно ниво		3	190	20 ... 40
**Лазаня	Едно ниво		2	180	25 ... 45
**Пица	Едно ниво		2	200	15 ... 25
Бифтек (цял) / Печено	Едно ниво		2	25 мин. 220, след това 180 ... 190	80 ... 100

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температур (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Пилешки бут (касерол)	Едно ниво		2	25 мин. 220, след това 180 ... 190	60 ... 90
Печено пиле	Едно ниво		2	15 мин. 250/max, след това 190	55 ... 65
Пуйка (нарязана)	Едно ниво		2	25 мин. 250/max, след това 190	60 ... 100
Риба	Едно ниво		3	200	20 ... 30

(**) При готвене, изискващо предварително загряване, загрейте в началото докато лампата на термостата изгасне.

Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.
- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C .
- Ако кексът потъмнее твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт, намалете температурата и увеличете времето на готвене.
- Ако е добре опечен отвърте, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

Съвети при печене на баница

- Ако баницата е твърде суха, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене. Напоете слоевете тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е недопечена, трябва да внимавате да не използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите равномерно соса между и върху слоевете на баницата за развомерно изпичане.

Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги приготвяйте в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.
- Ако зеленчуковите ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

Как да работите с грила

По време на печенето затворете вратата на фурната. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Включване на грила

1. Завъртете копчето за функциите до желания символ грил.
2. След това изберете желаната температура за печене на грил.
3. При необходимост, извършете предварително загряване за 5 минути.

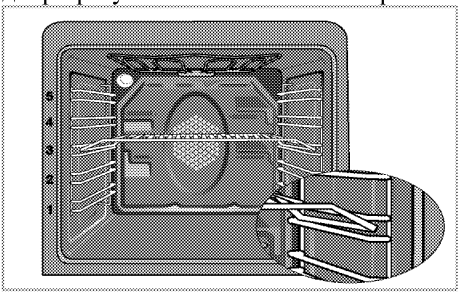
» Лампичката за температурата светва.

Изключване на грила

1. Завъртете функционалното копче в изключена позиция (горе).

Позиции на решетките

Работата на грила се влошава ако телената скара е поставена срещу задната част на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите най-добри резултати от печенето на грил.



Не използвайте горното ниво за запичане.

Има опасност от пожар при храни, които не са подходящи за печене!

За печене използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.
Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Готварска плоча за печене

Печене с електрически грил

Храна	Включване на ниво	Време на печене (приблизително)
Риба	4...5	20...25 мин. #
Нарязано пиле	4...5	25...35 мин.
Агнешки котлет	4...5	20...25 мин.
Говеждо печено	4...5	25...30 мин. #
Телешки котлети	4...5	25...30 мин. #
Тостер	4	1...2 мин.
# в зависимост от дебелината		

7 Поддържане и грижа

Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалеят ако уредът се почиства редовно.

ОПАСНОСТ
Риск от токов удар!
За да избегнете токов удар прекъснете електрическото захранване преди да почистите уреда.

ОПАСНОСТ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.

Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.
Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети.

За чистене не използвайте почистващи средства с пара.

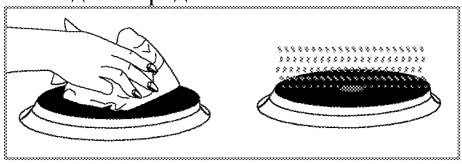
Почистване на котлона

Газови котлони

1. Свалете и почистете решетките за псотавяне на тенджери и капачките на горелките.
2. Почистете котлона.
3. Монтирайте капачките на горелките като внимавате да са поставени правилно.
4. При монтиране на горните грилове, внимавайте да поставите решетките за тенджери така, че горелките да останат в центъра им.

Електрически котлони

1. Изключете котлоните и изчакайте да изстинат напълно.
2. При необходимост почистете котлоните с почистващ пепарат (можете да намерите такива в специализираните магазини).
3. След почистване пуснете котлона за няколко минути за да се подсуши отгоре.
4. Периодично намазвайте горната повърхност на плота с машинно масло за да го предпазите.



Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и контролните копчета с влажен парцал и подсушете.

Повреда по контролния панел! При почистването на контролния панел не премахвайте контролните копчета.

Почистване на фурната

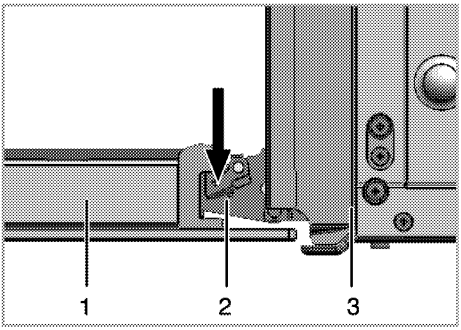
Почистване на вратата на фурната

За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.

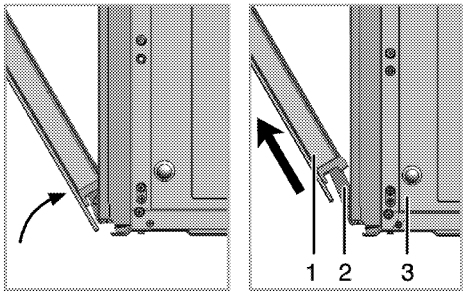
Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

Сваляне на вратата на фурната

1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



1 Предна врата
2 Панта
3 Фурна



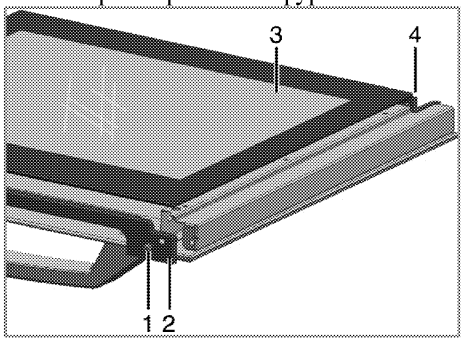
3. Преместете предната врата до половината.
4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване.

1. Отворете вратата на фурната.



1 Винт
2 Пластмасов профил
3 Вътрешен стъклен панел
4 Пластмасов прорез

2. Извадете винта (1) с отверка
3. Извадете профила (2), прикрепен към вътрешното стъкло (3).
4. След това сглобете вратата отново, поставете вътрешната стъклена рамка

(3) в пластмасовите отвори (4) и сглобете профила.

Подмяна на лампата във фурната

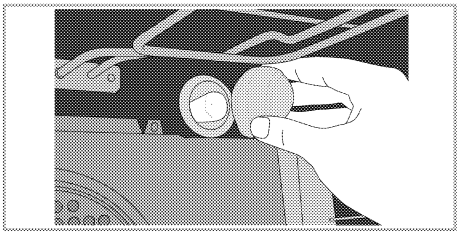
ОПАСНОСТ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
За да избегнете риска от токов удар се уверете, че уреда е изключен и охладен.

Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °C. За повече детайли виж *Технически спецификации, стр. 5*. Можете да се сдобиете с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.

Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Развийте лампата на фурната като завъртите обрато на часовниковата стрелка и я подмените с нова.
4. Монтирайте обратно стъкления капак.

8 Отстраняване на повреди

***Фурната изпуска пара при употреба.*.**	
Нормално е да излиза пара по време на работа. Това не е повреда.	
По време на готвене капят капки вода	
Парата, която излиза по време на готвене може да се кондензира и да формира водни капки при допира й със студените повърхности на уреда. Това не е повреда.	
Уредът не работи.	
Бушонът е дефектен или се е изключил.	Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.
Уредът не е включен в (заземен) контакт.	Проверете контакта.
Лампата във фурната не работи.	
Лампата на фурната е дефектна.	Подменете лампата на фурната.
Токът е спрял.	Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.
Фурната не се загрява.	
Няма настрони функция и/или температура.	Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.
При модели, оборудвани с таймер, таймерът не е настроен. (При продукти съдържащи микровълнова фурна, таймерът контролира само микровълновата фурна.)	Настройте часа.
Токът е спрял.	Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.
Няма газ.	
Основният кран на газта е затворен.	Отворете крана на газта.
Газовата тръба е наклонена.	Монтирайте добре газовата тръба.
Липсва възпламеняващ пламък.	
Няма такава.	Проверете предпазителите в електрическата кутия.
Горелките не горят както трябва.	
Горелките са мръсни.	Почистете частите на горелката.
Горелките са мокри.	Подсушете частите на горелката.
Капачката на горелката не е добре монтирана.	Монтирайте добре капачката на горелката.
Кранът за газта е затворен.	Отворете крана на газта.
Газовият цилиндър е празен (при използване на LPG).	Подменете газовия цилиндър.

Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Никога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.

Prvo pročitajte ovo uputstvo.

Poštovani kupci,
Vaš proizvod je proizveden u savremenim proizvodnim pogonima i prošao je strogu kontrolu kvaliteta da bi se postigle najbolje performanse.
Zato vam savetujemo da pažljivo pročitate ovaj Korisnički priručnik pre nego što počnete da koristite proizvod i da ga sačuvate za buduće potrebe. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovaj Korisnički priručnik.

Korisnički priručnik će vam pomoći da proizvod koristite brzo i bezbedno.

- Pročitajte Korisničko upustvo pre instalacije i pokretanja proizvoda.
- Morate striktno poštovati sigurnosna uputstva.
- Korisnički priručnik čuvajte tako da vam bude pri ruci kad vam zatreba.
- Takođe pročitajte i drugu dokumentaciju koju ste dobili uz proizvod.
  Imajte na umu da ovaj Korisnički priručnik može da se koristi i za nekoliko drugih modela.
  Razlike između modela su jasno naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom Korisničkom priručniku su korišćeni sledeći simboli:

Važne informacije ili korisni saveti u vezi sa korišćenjem.

Upozorenje za situacije koje su opasne po život i imovinu.

Upozorenje za električni udar.

Upozorenje za opasnost od požara.

Upozorenje za vruće površine.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Opšte informacije 4

Pregled 4
Tehničke specifikacije 5
Pribor 6
Tabela brizgaljki 6

2 Važna sigurnosna uputstva 7

Opšta bezbednost 7
Bezbednost dece 7
Sigurnost kod rada s plinom 8
Bezbednost pri radu sa strujom 8
Namena 8

3 Instalacija 10

Pre instalacije 10
Instalacija i povezivanje 11
Promena vrste plina 12
Odlaganje u otpad 13
Odlaganje ambalažnog materijala 13
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad 13
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad 14

4 Pripreme 15

Saveti za uštedu energije 15
Prva upotreba 15
Prvo čišćenje proizvoda 15
Prvo zagrevanje 15

5 Kako koristiti ploču za kuvanje 17

Opšte informacije o kuvanju 17
Korišćenje ploča za kuvanje 17

6 Kako rukovati rernom 19

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju 19
Kako koristiti električnu rernu 19
Režimi rada 20
Tabela vremena kuvanja 21
Kako rukovati roštiljem 22
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja ... 22

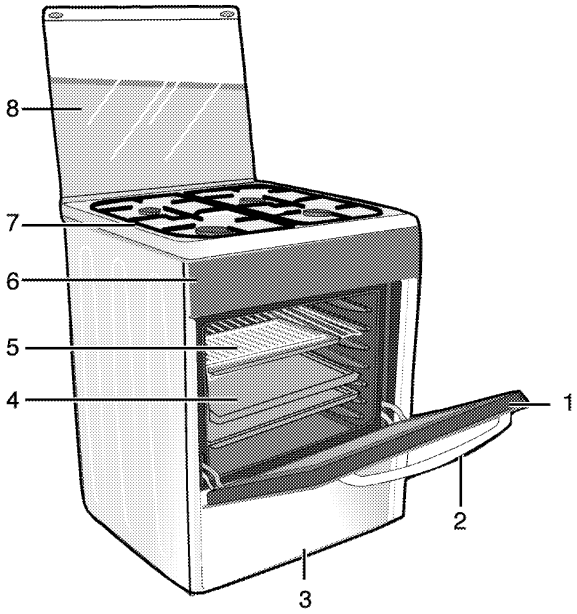
7 Održavanje i nega 23

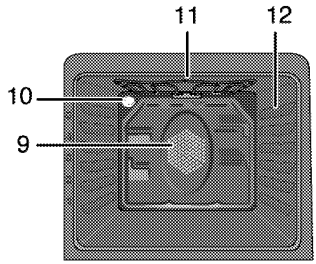
Opšte informacije 23
Očistite ploču za kuvanje. 23
Čišćenje komandne table 23
Čišćenje rerne 23
Removing the oven door (Skidanje vrata rerne)24
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima 24
Zamena sijalice u rerni 24

8 Otklanjanje kvarova 26

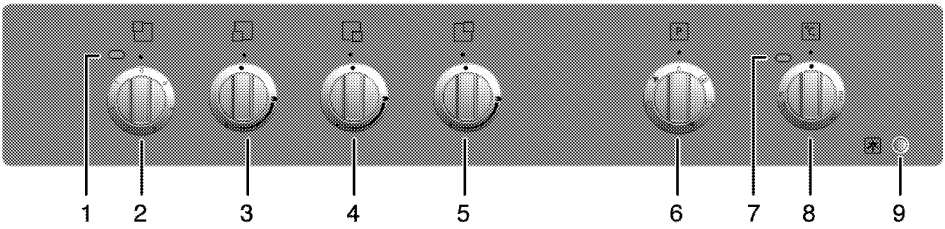
1 Opšte informacije

Pregled





1	Prednja vrata	7	Ploča sa gorionikom
2	Ručka	8	Gornji poklopac
3	Donji deo	9	Motor ventilatora (iza čelične ploče)
4	Pleh	10	Lampa
5	Žičana polica	11	Grejač roštilja
6	Kontrolna tabla	12	Položaji police



1	Lampica za upozorenje	6	Obrtno dugme za izbor funkcije
2	Ringla Pozadi levo	7	Lampica termostata
3	Brzi gorionik Napred levo	8	Obrtno dugme termostata
4	Pomoćni gorionik Napred desno	9	Dugme za paljenje
5	Normalni gorionik Pozadi desno		

Tehničke specifikacije

OPŠTE	
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/500 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3.5 kW
Osigurač	min. 16 A
Tip kabla / poprečni presek	H05VV-FG 3 x 1.5 mm^2
Dužina kabla	maks. 2 m
Kategorija plinskog proizvoda	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Vrsta gasa / pritisak	NG 20/20 mbar
Ukupna potrošnja gasa	5.9 kW
Prebacivanje na vrstu gasa / pritisak[§] - opciono	LPG 30/28-30 mbar Propan 31/37 mbar
Ploča za kuvanje	
Gorionici	
Pozadi levo	**Ringla**
Dimenzije	145 mm
Snaga	1500 W
Napred levo	**Brzi gorionik**
Snaga	2900 W
Napred desno	**Pomoćni gorionik**
Snaga	1000 W
Pozadi desno	**Normalni gorionik**
Snaga	2000 W
RERNA/ROŠTILJ	
Glavna rerna	**Sa ventilatorom**
Klasa energetske efikasnosti[#]	A
Unutrašnja lampa	15–25 W
Potrošnja roštilja	1.6 kW

[#] Osnovi: Informacije na nalepnici energetskog rejtinga električnih rerni navedene su u skladu sa EN 50304 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).
Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetom u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3-Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.

Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.

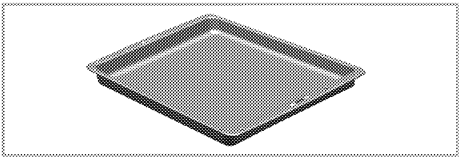
Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

Pribor

Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

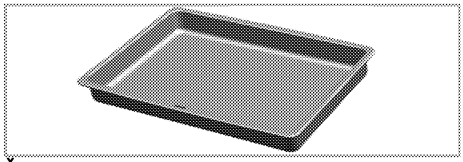
Pleh za rernu

Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



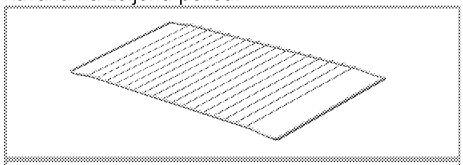
Duboki pleh

Koristi se za peciva, velike komade mesa, veoma sočna jela i sakupljanje masnoće tokom pečenja na roštilju.



Žičana polica

Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



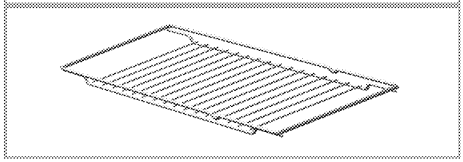


Tabela brizgaljki

Položaj zone ploče za grejanje Vrsta gasa / pritisak	2900 W Napred levo	1000 W Napred desno	2000 W Pozadi desno
G 20/20 mbar	115	72	103
G 30/28-30 mbar	87	50	72
G 31/ 37 mbar	87	50	72

2 Važna sigurnosna uputstva

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da izbegnete opasnosti od povreda i oštećenja. U slučaju da ne poštujete ova uputstva, neće važiti nijedna garancija.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj nije namenjen da ga upotrebljavaju osobe sa smanjenim fizičkim, senzoričkim ili mentalnim sposobnostima ili osobe kojima nedostaje znanje ili iskustvo (uključujući decu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako nisu dobile uputstva u vezi sa upotrebom uređaja od osobe koja je zadužena za njihovu bezbednost.
  Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju sa ovim proizvodom.
- Povežite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićen osiguračem odgovarajućeg kapaciteta, kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve štete koje su nastale zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom, u skladu sa lokalnim propisima.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Ne vršite popravke ili izmene na proizvodu. Međutim, možete i sami da rešite neke probleme koji ne zahtevaju bilo kakve popravke ili izmene. Pogledajte *Otklanjanje kvarova, strana 26*.
- Nikad ne perite proizvod vodom! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Proizvod mora da bude isključen iz električne mreže za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u tegli može da izazove njeno pucanje.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer se njegove stranice zagrevaju u toku upotrebe.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate u ili vadite iz vruće rerne.
- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da plinski/električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do toplenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
- Proizvod obavezno isključite posle svake upotrebe.
- Ne zatvarajte gornji poklopac ako ringle ili gorionici hladni.
  Obrišite gornji poklopac pre otvaranja da bi se sprečilo curenje vode u zadnje i unutrašnje delove rerne.

Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog daljinskog upravljača.

Bezbednost dece

- Električni proizvodi i proizvodi na gas su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda

kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Pristupačni delovi uređaja su veoma vrući dok se uređaj koristi i dok se uređaj ne ohladi, tako da decu treba udaljiti.
- "OPREZ IPristupačni delovi mogu biti vrući za vreme upotrebe roštilja. Malu decu treba udaljiti."
- Iznad uređaja ne skladištite predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijae držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.

Sigurnost kod rada s plinom

- Sve radove na plinskoj opremi i sustavima smiju vršiti samo ovlaštene kvalificirane osobe.
- "Prije instalacije, pazite da su uvjeti lokalne distribucije (vrsta i talk plina) i postavke na aparatu kompatibilni."
- "Ovaj uređaj ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira i kuhinjskih krpa itd. na ručici, sušenje niti u druge svrhe zagrevanja. Bit će montiran i spojen u skladu s trenutnim zakonima o instalaciji. Posebna se pažnja treba dati zahtjevima vezanim za ventilaciju;" pogledajte *Pre instalacije, strana 10*
- "OPREZ:"Upotreba plinskih šporeta dovodi do stvaranja toplote, vlage i proizvoda sagorevanja" u prostoriji u kojoj je instaliran. Pobrinite se da kuhinja ima dobru ventilaciju, a naročito tokom korišćenja aparata“: neka otvori za prirodnu ventilaciju budu otvoreni ili instalirajte mehanički ventilacioni uređaj (mehanički aspirator). Duža intenzivna upotreba uređaja može da zahteva dodatnu ventilaciju, na primer, veći nivo mehaničke ventilacije."
- Pravilan rad plinskih uređaja i sustava se mora stalno provjeravati. Regulator, crevo i njegova stezaljka se moraju redovno proveravati i zameniti u vremenskom roku preporučenom od strane proizvođača ili kada je potrebno.
- Redovito čistite plinske plamenike. Plamen treba biti plav i gorjeti ujednačeno.
- Kod plinskih uređaja je potrebno dobro izgaranje. U slučaju nepotpunog izgaranjem može nastati ugljični monoksid (CO). Ugljik monoksid je jako toksičan plin bez boje i mirisa koji ima smrtonosne posljedice čak i u vrlo malim dozama.
- Zatražite informacije o telefonskim brojevima za hitne slučajeve vezane za plin i sigurnosne mjere u slučaju mirisa plina od Vašeg dobavljača plina.

Što raditi kad osjetite miris plina

OPASNOST
Opasnost od eksplozije i trovanja!
Ne koristite otvorenu vatru i ne pušite.
Ne aktivirajte električne prekidače (npr. prekidač za svetlo ili zvono).
Ne koristite telefon ili mobilni telefon.

1. Zatvorite sve ventile na plinskim uređajima i plinomjerima.
2. Otvorite vrata i prozore.
3. Provjerite nepropusnost svih cijevi i spojeva. Ako još osjetite plin, izađite iz stana.
4. Upozorite susjede.
5. Zovite vatrogasce. Koristite telefon izvan kuće.
6. Nemojte ponovo unositi stvari dok vam se ne kaže da je bezbedno da se to uradi.

Bezbednost pri radu sa strujom

Neispravna električna oprema je jedan od glavnih uzroka požara u domaćinstvima.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima smeju da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina struje osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Namena

Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.

"OPREZ: Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.

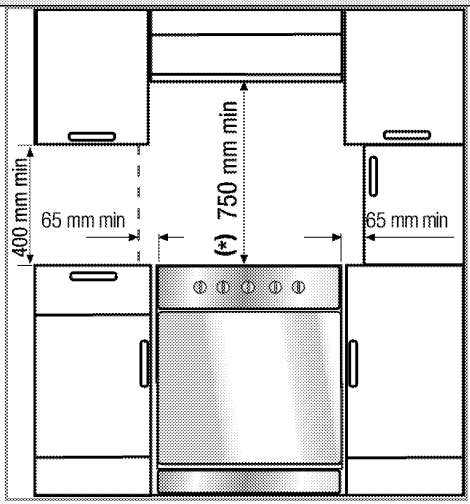
Priprema lokacije i električne i gasne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.

OPASNOST
Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.

OPASNOST
Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati.
Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

Pre instalacije

Da biste osigurali da ispod aparata postoji kritičan slobodan vazdušni prostor, preporučujemo da se ovaj aparat montira na čvrstoj osnovi i da nožice ne upadaju u tepih ili neku drugu mekanu podnu oblogu.
Kuhinjski pod mora da bude u stanju da izdrži aparat plus dodatno posuđe za kuvanje i pečenje, kao i hranu.



- Može se koristiti sa ormarićima sa obe strane, ali se mora obezbediti minimalan slobodan prostor od 400mm iznad nivoa ploče za kuvanje i slobodan prostor od 65mm između šporeta i bilo kog bočnog zida, pregrade ili visokog ormarića.
- Može se koristiti i u slobodno stojećem položaju. Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuvanje.
- (*) Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije (min. 650 mm).
- Uređaj odgovara aparatu klase 1, tj. njegova zadnja strana i **jedna** bočna strana može da se postavi uz zidove kuhinje, kuhinjski nameštaj ili drugi uređaj bilo koje veličine. Kuhinjski nameštaj ili uređaj sa **druge** strane šporeta mora da bude iste veličine ili niži.
- Svaki element kuhinskog nameštaja koji se nalazi uz aparat mora da bude otporan na toplotu (min. do 100 °C).

Sobna ventilacija

Sve prostorije moraju da imaju prozor koji se otvara ili nešto slično, a u nekim prostorijama je neophodna i stalna ventilacija.
Vazduh za sagorevanje se uzima iz prostorije, a izduvni gasovi se emituju direktno u prostoriju.

Dobra ventilacija u prostoriji ima ključnu važnost za bezbedan rad vašeg aparata. Ako ne postoji prozor koji je dostupan za sobnu ventilaciju, mora da se instalira dodatna ventilacija.
Aparat može da se postavi u kuhinji, kuhinji sa trpezarijom ili spavaćoj-dnevnoj sobi, ali ne i u prostoriji u kojoj se nalazi kupatilo ili tuš. Aparat ne sme da se instalira u spavaćoj-dnevnoj sobi čija je površina manja od 20m^3.
Nemojte da instalirate ovaj aparat u prostoriji ispod nivoa zemlje osim ako je bar jedan njen zid iznad nivoa zemlje.

Veličina prostorije	Ventilacioni otvor
manja od 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 do 10 m^3	min. 50 cm^2
veća od 10 m^3	nije potrebno
U ostavi ili podrumu	min. 65 cm^2

Instalacija i povezivanje

Uređaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.

Ne instalirajte uređaj pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje uređaj može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih uređaja.

- Uređaj moraju da nose najmanje dve osobe.
- Uređaj mora pravilno da se osigura na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.

Materijalna šteta!
Ručica vrata ne sme da se koristi za podizanje ili pomeranje uređaja.

Električno povezivanje

Povežite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićen osiguračem odgovarajućeg kapaciteta, kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve štete koje su nastale zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom, u skladu sa lokalnim propisima.

OPASNOST
Opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara zbog nestručne instalacije!
Aparat na struju sme da spoji samo ovlašćeno kvalifikovano lice i za aparat se garancija daje samo posle pravilne instalacije.

OPASNOST
Opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara zbog oštećenog napojnog kabla!
Električni kabl ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima uređaja.
Ako je električni kabl oštećen, mora da ga zameni kvalifikovani električar.

Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipska pločica se vidi kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na zadnjoj strani uređaja, što zavisi od tipa uređaja. Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.

Utikač kabla za napajanje mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne postavljajte ga iznad ploče za kuvanje).

OPASNOST
Opasnost od električnog udara!
Pre radova na električnoj instalaciji isključite uređaj iz struje.

Priključite kabl za napajanje u utičnicu.

Gasni priključak

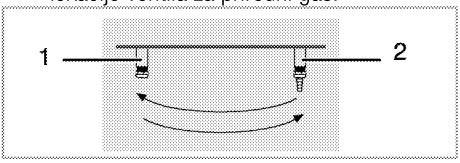
OPASNOST
Opasnost od eksplozije ili trovanja zbog nestručne instalacije.
Na gasnu mrežu uređaj sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice.

OPASNOST
Opasnost od eksplozije!
Pre radova na gasnoj instalaciji zatvorite dovod gasa.

- Uslovi za podešavanje gasa i vrednosti su navedeni na pločici (ili jonskoj tipskoj pločici).

Vaš šporet je prilagođen za prirodni gas.

- Instalacija za prirodni gas mora da se prilagodi pre instaliranja uređaja.
- Ako je potrebno, zamenite šiljati vrh creva i priključak na zadnjem delu rerne tako što ćete pronaći odgovarajuće mesto na osnovu lokacije ventila za prirodni gas.



1 Blind plug (Priključak)
2 Kraj creva

- Na izlazu instalacije za priključivanje na prirodni gas mora da postoji savitljiva cev, a produžetak ovog creva mora da se zatvori priključkom. Ovlašćeni servis će ukloniti priključak prilikom povezivanja i povezaće vaš uređaj pomoću prave priključne armature (spojnica).
- Uverite se da je ventil za prirodni gas spreman i pristupačan.
- Ako vaš uređaj kasnije treba da koristite sa drugom vrstom gasa, morate da kontaktirate ovlašćeni servis i raspitate o potrebnoj proceduri za promenu.

OPASNOST
Opasnost od eksplozije zbog oštećivanja sigurnosne cevi!
Sigurnosna cev ne sme da se uklešti, savije ili prigneči ili da dođe u dodir sa vrućim delovima uređaja.

- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica rerne**
  Vibracije tokom upotrebe mogu izazvati pomeranje posuda. Ova opasna situacija se može izbeći ako je uređaj nivelisan i stabilan.
  Radi vaše bezbednosti, proverite da li je uređaj nivelisan podešavanjem četiri nožica na dnu okretanjem na levo ili desno da biste ujednačili nivo sa radnom površinom.

Finalna provera

1. Proverite sve električne funkcije.
2. Otvorite snabdevanje gasom.
3. Proverite gasne instalacije na sigurnost i čvrstoću armatura.
4. Upalite gorionike i proverite izgled plamena.

Plamen treba da bude plave boje i da gori bez problema. Ako je plamen žućkast, proverite siguran položaj poklopca gorionika ili očistite gorionik.

Promena vrste plina

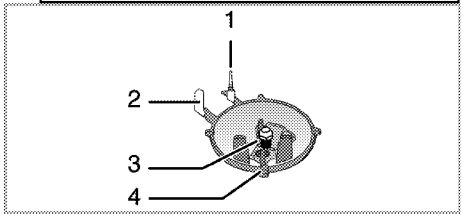
OPASNOST
Opasnost od eksplozije!
Pre radova na gasnoj instalaciji zatvorite dovod gasa.

Da biste promenili vrstu plina vašeg uređaja, promenite sve brizgaljke i izvršite podešenja plamena za sve ventile u položaju redukovanog protoka.

Zamena brizgaljke za gorionike

1. Skinite poklopac gorionika i telo gorionika.
2. Odvrtite brizgaljke okretanjem suprotno smeru kretanja kazaljke na satu.
3. Namestite nove brizgaljke.
4. Kod svih priključaka proverite sigurnost i čvrstoću armatura.

Pozicija novih brizgaljki se može naći na njihovom pakovanju ili se može potražiti u *Tabela brizgaljki, strana 6* tabeli brizgaljki.



1 Uređaj za kontrolu plamena (zavisi od modela)
2 Svećica
3 Brizgaljka

Osim u specijalnim uslovima, ne pokušavajte da uklonite slavine plinskog gorionika. Ako slavine treba da se promene, pozovite ovlašćeni servis.

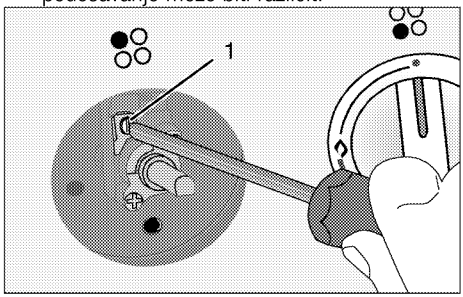
Podešenje redukovanog protoka plina za slavine ploče za kuvanje

1. Upalite gorionik koji treba da se podesi i okrenite dugme na niži položaj
2. Skinite dugme sa slavine za plin.
3. Koristite odvijač odgovarajuće veličine da biste putem zavrtnja za podešavanje prilagodili brzinu protoka.

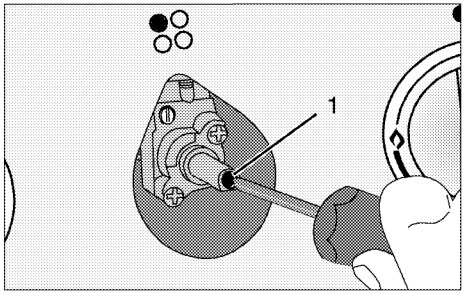
Za LPG (butan - propan) okrećite zavrtanj u smeru kazaljke na satu. Za prirodni gas treba jednom da okrenete zavrtanj **u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu**.

» Normalna dužina pravog plamena u redukovanom položaju treba da bude 6-7 mm.

4. Ako je plamen duži od željene pozicije, okrećite zavrtanj u smeru kretanja kazaljke na satu. Ako je kraći, okrećite suprotno smeru kretanja kazaljke na satu.
5. Za završnu kontrolu, gorionik dovedite i u položaj visokog plamena i u položaj redukovanog plamena i proverite da li se plamen pali ili gasi.
6. U zavisnosti od tipa slavine za gas koja se koristi kod vašeg uređaja, položaj zavrtnja za podešavanje može biti različit.



1 Zavrtanj za podešavanje brzine protoka



1 Zavrtanj za podešavanje brzine protoka

Ako se menja vrsta plina za uređaj, onda i tipska pločica koja pokazuje tip gasa takođe mora da se promeni.

Odlaganje u otpad

Odlaganje ambalažnog materijala

Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece.

Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazdušnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u rerni oštete vrata rerne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rerne prema položaju plehova. Vrata rerne zalepite trakom za bočne stranice.
- Osigurajte poklopce i držače posuda pomoću samolepljive trake.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.

Ne stavljajte druge predmete na uređaj. Uređaj mora da se transportuje uspravno.

Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Dotrajali proizvod odložiti na ekološki prihvatljiv način.
Ovaj uređaj nosi simbol selektivnog sortiranja za električni i elektronski otpad (WEEE). To znači da se ovaj uređaj mora obraditi u skladu sa Evropskom direktivom 2002/96/EC kako bi se reciklirao ili demontirao i time njegov uticaj na životnu sredinu smanjio na najmanju moguću meru. Za dalje informacije kontaktirajte lokalne ili regionalne službe.
Obratite se svom lokalnom dobavljaču ili centru za prikupljanje čvrstog otpada u vašem regionu da biste saznali kako da odložite svoj proizvod u otpad.
Pre odlaganja ovog proizvoda u otpad odsecite utikač sa mrežnog kabla i onemogućite bravicu na vratima (ako postoji) kako bi se izbegle situacije koje su opasne za decu.

Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.
- Za kuvanje koristite šerpe i tiganje sa poklopcem. Ako se ne stavi poklopac, potrošnja energije može biti 4 puta veća.
- Izaberite gorionik koji odgovara veličini dna šerpe koja će biti korišćena. Uvek birajte pravilnu veličinu šerpe za svoje jelo. Veće šerpe zahtevaju više energije.
- Koristite šerpe sa ravnim dnom kada kuvate na električnim ringlama.
  Šerpe sa debelim dnom obezbeđuju bolju toplotnu provodonost. Možete da uštedite do 1/3 energije.
- Posude i šerpe moraju da odgovaraju ringlama. Dno posuda ili šerpe ne sme biti manje od ringle.
- Održavajte čistoću ringli i dna šerpi. Nečistoće će smanjiti provođenje toplote između ringle i dna šerpe.
- U slučaju dužeg kuvanja, isključite ringlu 5 ili 10 minuta pre završetka vremena kuvanja. Možete da uštedite do 20% energije korišćenjem preostale toplote.

Prva upotreba

Prvo čišćenje proizvoda

Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.
Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.

UPOZORENJE
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Ne dodirujte vruće površine uređaja. Udaljite decu od uređaja i koristite kuhinjske termo rukavice.

Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 19*.
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 19*

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 22*.
4. Uključite na oko 30 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 22*

Ringla

1. Pre prve upotrebe moraju da se sagore svi ostaci iz proizvodnje ili zaštitni slojevi. Uključite ringlu na srednju temperaturu oko 8 minuta bez stavljanja posude na nju. Nijedna šerpa ili posuda ne treba da se stavlja na ringlu tokom ove procedure.

U toku prvog zagrevanja može da se javi neobičan miris i dim. Obezbedite dobru ventilaciju.

5 Kako koristiti ploču za kuvanje

Opšte informacije o kuvanju

OPASNOST

Opasnost od požara zbog pregrejanog ulja!

Ne ostavljajte ulje bez nadzora dok ga zagrevate.

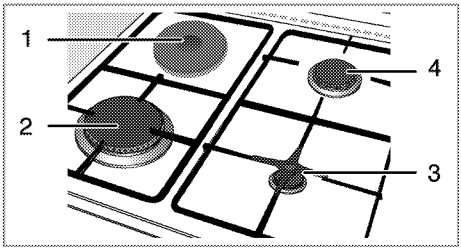
Nikada ne pokušavajte da gasite vatru vodom! Ako se ulje zapali, šerpu ili tiganj odmah pokrijte poklopcem. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi, i pozovite vatrogasce.

- Pre prženja hrane, uvek je dobro osušite i pažljivo spustite u vrelo ulje. Postarajte se da namirnice budu potpuno odmrznute pre prženja.
- Ne poklapajte posudu koju koristite kada zagrevate ulje.
- Postavite lonce i šerpe na način da njihove ručice ne budu iznad ploče za kuvanje kako biste sprečili njihovo zagrevanje. Ne stavljajte na ploču za kuvanje nestabilne posude ili one koje se mogu lako prevrnuti.
- Ne stavljajte prazne posude i šerpe na zone za kuvanje koje su uključene. Mogu da se oštete.
- Rad zone za kuvanje bez posude ili šerpe na njoj izazvaće oštećenje uređaja. Isključite zone za kuvanje nakon što je kuvanje završeno.
- Kako površina uređaja može biti vruća, ne stavljajte na nju plastične ili aluminijumske posude.
  Takve posude ne bi trebalo koristiti ni za držanje hrane.
- Koristite samo šerpe ili posude sa ravnim dnom.
- U šerpe i lonce stavljajte odgovarajuću količinu hrane. Tako ćete sprečiti nepotrebno čišćenje zbog prelivanja.
  Ne stavljajte poklopce za šerpe i lonce na zone za kuvanje.
  Postavite šerpe na način da budu u centru zone za kuvanje. Kada želite da premestite šerpu na drugu zonu za kuvanje, podignite je i stavite na zonu za kuvanje koju želite umesto da je povlačite po površini.

Kuvanje na plin

- Veličina posude mora odgovarati veličini plamena i obrnuto. Podesite plamen tako da ne prelazi dno šerpe, a šerpu stavite na sredinu držača za šerpe.

Korišćenje ploča za kuvanje



1 Ringla 14-16 cm
2 Brzi gorionik 22-24 cm
3 Pomoćni gorionik 12-18 cm
4 Normalni gorionik 18-20 cm je lista preporučenih prečnika šerpi koje mogu da se koriste na odgovarajućim ringlama.

Veliki simbol vatre odgovara najvećoj jačini kuvanja, mali simbol vatre odgovara najmanjoj jačini kuvanja. U položaju "isključeno" (gore), nema snabdevanja gorionika plinom.

Paljenje plinskih gorionika

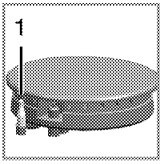
Plinski gorionici se pale pomoću dugmeta za paljenje.

1. Držite dugme za gorionik pritisnutim.
2. Okrenite ga u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu do velikog simbola vatre.
3. Pritisnite i pustite dugme za paljenje. Ovaj postupak ponavljajte dok se plin ne upali.
4. Podesite željenu jačinu kuvanja.

Isključivanje plinskih gorionika

Okrenite dugme za održavanje toplote na položaj "isključeno" (gore).

Sigurnosni sistem za isključivanje gasa (kod modela sa termičkom komponentom)



1. Sigurnosni sistem za isključivanje gasa

Kao zaštitna mera od eksplozije usled prelivanja tečnosti preko gorionika, oslobađa se sigurnosni mehanizam i isključuje dovod gasa.

- Za paljenje pritisnite dugme i okrenite ga u smeru suprotnom kretanju kazaljke na satu.
- Nakon paljenja gasa, držite dugme pritisnutim još 3-5 sekundi da biste aktivirali sigurnosni sistem.
- Ako se gas ne upali nakon što što ste pritisnuli i pustili dugme, ponovite istu proceduru držeći dugme pritisnutim 15 sekundi.

OPASNOST

Opasnost od naglog sagorevanja uz prasak u slučaju nesagorelog gasa!

Ne pritiskajte dugme duže od 15 sekundi ako nije došlo do paljenja.

Sačekajte jedan minut, a zatim ponovite proces paljenja.

Upotreba ringli

Dugmad za ploču za kuvanje mogu se okretati u oba smera na način koji omogućava kontrolu temperature u koracima.

Ako je ploča za kuvanje opremljena funkcijom pojačavača, odgovarajuća ringla biće označena crvenom tačkom.

Zaštita od pregrejavanja

1000 Ringle koje imaju snagu veću od 1000 W opremljene su zaštitom od pregrejavanja. Zaštita od pregrejavanja smanjuje snagu ringle u sledećim slučajevima:

- Na ringli nema posude ili šerpe.
- Na ringli je prazna posuda ili šerpa.
- Dno posude ili šerpe nije ravno.

Uključivanje ringli

Koristite dugmad za ringle za rad ringli. Pomerajte dugme za ringlu do odgovarajuće jačine da biste postigli željenu jačinu kuvanja.

Jačina kuvanja	1	2 — 3	4 — 6
	zagrevanje	ključanje, mirovanje	kuvanje, prženje

Isključivanje ringli

Okrenite dugme za ringlu u položaj "ISKLJUČENO" (gore).

6 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju

UPOZORENJE
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Ne dodirujte vruće površine uređaja. Udaljite decu od uređaja i koristite kuhinjske termo rukavice.

OPASNOST
Opasnost od opekotina zbog vrele pare!
Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koricu i ne suše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u rerni. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.

Opasnost od požara zbog hrane koja nije prikladna za pečenje na roštilju!
Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.
Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Kako koristiti električnu rernu

Izbor temperature i način rada

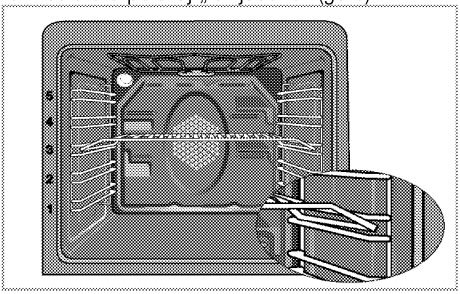
1 Obrtno dugme za izbor funkcije
2 Obrtno dugme termostata

1. Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.
2. Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.

» Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

Isključivanje električne rerne

Okrenite dugme za izbor funkcije i dugme termostata u položaj „isključeno“ (gore).



Položaji polica (Za modele sa roštiljem)

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih polica kao što je prikazano na slici. Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

Režimi rada

Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

Gornji i donji grejač

Gornji i donji grejač su uključeni. Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Donji grejač

Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.

Donji/gornji grejač sa ventilatorom

Gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Pomoću ventilatora se vruć vazduh ravnomerno i brzo distribuira po celoj rerni. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Full grill (Veliki roštilj)

Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite temperaturu na maksimalni nivo.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)

Efekat roštilja nije tako jak kao za Full Grill (Veliki roštilj)

- Da biste ispekli roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite željenu temperaturu.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

Pojačavač

Ova funkcija se koristi za brzo zagrevanje rerne; nije pogodna za kuvanje jela.

- Izaberite željenu temperaturu nakon izbora ove funkcije. Lampica temperature se pali i rerna se zagreva.
- Lampica se gasi nakon završetka procesa zagrevanja. Sada izaberite željenu funkciju za kuvanje jela.

Tabela vremena kuvanja

Navedene vrednosti su laboratorijski utvrđene. Odgovarajuće vrednosti za vaš uređaj mogu da se razlikuju od tih vrednosti.

Pečenje jela i pečenje mesa

Nivo 1 je **donji** nivo u rerni.

Jelo	Broj jačine kuvanja		Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
**Kolači u plehu	Jedan nivo		3	175	30 ... 45
**Kolač u kalupu	Jedan nivo		3	175	30 ... 50
**Kolač u papiru	Jedan nivo		3	160 ... 170	20 ... 30
**Koh	Jedan nivo		3	180 ... 200	10 ... 20
**Kolači	Jedan nivo		3	160 ... 170	20 ... 30
**Pecivo od kvasnog testa	Jedan nivo		3	200	20 ... 30
**Obogaćena peciva	Jedan nivo		3	190	25 ... 35
**Kvasac	Jedan nivo		3	190	20 ... 40
**Lazanje	Jedan nivo		2	180	25 ... 45
**Pizza (Pica)	Jedan nivo		2	200	15 ... 25
Goveđe šnicle (cele) / Pečene	Jedan nivo		2	25 min. 220, zatim 180 ... 190	80 ... 100
Jagnjeći but (musaka)	Jedan nivo		2	25 min. 220, zatim 180 ... 190	60 ... 90
Pečeno pile	Jedan nivo		2	15 min. 250/max, zatim 190	55 ... 65
Ćurka (sečena)	Jedan nivo		2	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 100
Riba	Jedan nivo		3	200	20 ... 30

(**) Kod kuvanja koje zahteva predzagrevanje, na početku kuvanja vršite predzagrevanje sve dok se lampica termostata ne ugasi.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotrebili za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednakog pečenja.

Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

Kako rukovati roštiljem

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.

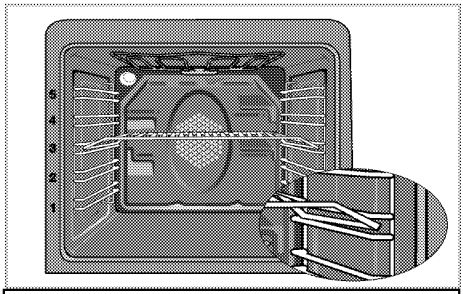
» Lampica temperature se pali.

Gašenje roštilja

1. Okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "isključeno" (gore).

Položaj police

Efikasnost roštilja će se smanjiti ako se rešetka za roštilj oslanja na zadnji deo rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.



Ne koristite gornji nivo za pečenje na roštilju.

Opasnost od požara zbog hrane koja nije prikladna za pečenje na roštilju!
Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.
Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Visina umetanja	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	4...5	20...25 min. #
Pileći fileti	4...5	25...35 min.
Jagnjeći kotleti	4...5	20...25 min.
Goveđe kremenadle	4...5	25...30 min. #
Teleće kremenadle	4...5	25...30 min. #
Tost-hleb	4	1...2 min.
# zavisno od debljine		

7 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestali problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.

OPASNOST
Opasnost od električnog udara!
Isključite struju pre nego počnete da čistite uređaj radi izbegavanja od električnog uređaja.

OPASNOST
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Pre čišćenja sačekajte da se uređaj ohladi.

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisan i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.

Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.
Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete.

Ne koristite paročistače za čišćenje.

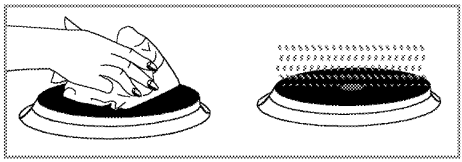
Očistite ploču za kuvanje.

Plinske ploče za kuvanje

1. Sklonite i očistite nosače šerpe i poklopce gorionika.
2. Očistite ploču za kuvanje.
3. Instalirajte poklopce gorionika i proverite da li pravilno naležu.
4. Prilikom instaliranja gornjeg roštilja, vodite računa da držače za šerpu postavite tako da gorionici budu u centru.

Električne ploče za kuvanje

1. Isključite ringle i sačekajte da se ohlade.
2. Ako je potrebno, očistite ringle sredstvom za čišćenje (možete nabaviti sredstva za čišćenje/omekšavanje u specijalizovanim prodavnicama).
3. Zagrejte ih nekoliko minuta nakon čišćenja kako bi se njihova površina osušila.
4. Redovno nanosite tanak sloj mašinskog ulja na gornju površinu ploče za kuvanje kako biste je zaštitili.



Čišćenje komandne table

Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.

Oštećenje komandne table!
Ne uklanjajte komandnu dugmad radi čišćenja komandne table.

Čišćenje rerne

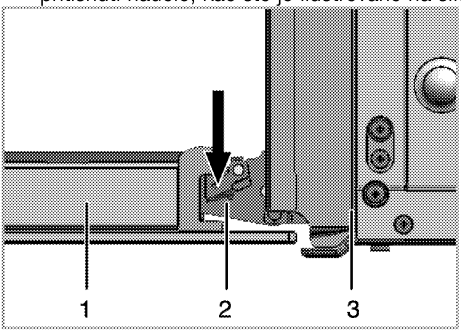
Čišćenje vrata rerne

Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.

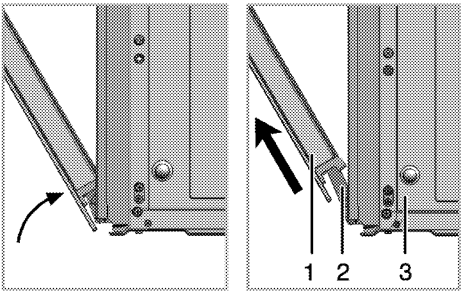
Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

Removing the oven door (Skidanje vrata rerne)

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



1 Prednja vrata
2 Šarka
3 Rerna



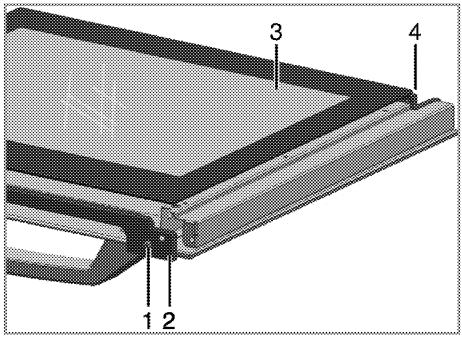
3. Prednja vrata pomerite do pola.
4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.

1. Otvorite vrata rerne.



1 Zavrtanj
2 Plastični profil
3 Unutrašnja staklena ploča
4 Plastični žleb

2. Uklonite zavrtanj(1) pomoću odvijača
3. Skinite profil (2), a zatim podignite unutrašnje staklo (3).
4. Zatim ponovo sastavite vrata, postavite staklenu ploču (3) u plastične žlebove (4) i sastavite profil.

Zamena sijalice u rerni

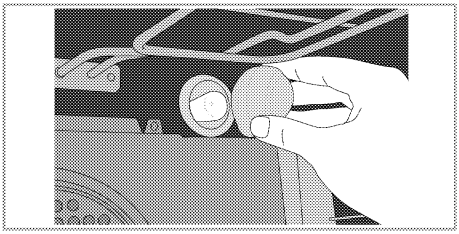
OPASNOST
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Uverite se da je uređaj isključen i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara.

Sijalica u rerni je specijalna električna sijalica koja je otporna na temperature do 300 °C. Pogledajte *Tehničke specifikacije, strana 5* za više detalja. Sijalice za rernu možete nabaviti kod ovlašćenih servisera.

Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



3. Uklonite sijalicu rerne okrećući je suprotno smeru kretanja kazaljke na satu i zamenite je novom.
4. Namestite stakleni poklopac.

8 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.	
Normalno je da se u toku rada javlja para. To nije kvar.	
Za vreme kuvanja kaplje voda.	
Para koja nastaje za vreme kuvanja može da se kondenzuje, odnosno obrazuje kapljice vode kada dodirne hladne površine proizvoda. To nije kvar.	
Proizvod ne radi.	
Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao.	Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.
Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu.	Proverite utikač.
Sijalica u rerni ne radi.	
Sijalica u rerni je u kvaru.	Zamenite sijalicu u rerni.
Nema struje.	Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.
Rerna ne greje.	
Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni.	Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.
Nema struje.	Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.
Nema plina.	
Glavna slavina za plin je zatvorena.	Otvorite slavinu za plin.
Cev za plin je savijena.	Pravilno instalirajte cev za plin.
Nema varnice za paljenje.	
Nema struje.	Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima.
Gorionici ne gore pravilno ili ne gore uopšte.	
Gorionici su prljavi.	Očistite delove gorionika.
Gorionici su mokri.	Osušite delove gorionika.
Poklopac gorionika nije sigurno namešten.	Pravilno namestite delove gorionika.
Slavina za plin je zatvorena.	Otvorite slavinu za plin.
Plinska boca je prazna (kada se koristi LPG).	Zamenite plinsku bocu.

Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.

Part no: 485.3002.31/3-1
Rev: AB/ 07.06.2012